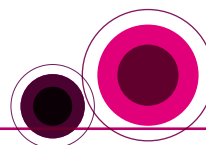




## Chenin Blanc



**Varietal(es):** 93% Chenin Blanc, 7% Viognier

**Origen:** Walker Bay y Valle Franschhoek (Cape y Western Cape, Sudáfrica)

**Elaboración:** Uvas cosechadas en su punto óptimo de maduración. A continuación se procede a su selección y prensado. Se inoculan las levaduras seleccionadas y a la mitad de la fermentación en frío en tanques de acero inoxidable, se transfiere el vino a barricas de 400L de roble francés (20% nuevas y el resto de segundo, tercero o cuarto uso) para terminar la fermentación. Finalmente se envejece el vino por crianza sobre lías en barrica durante 6 meses antes de embotellar.

**Graduación alcohólica:** 14,5% **pH:** 3,48  
**Acidez:** 6,4 g/l **Azúcar residual:** 4,3 g/l



**Aspecto:** Vino blanco de aspecto limpio y brillante, de color amarillo pajizo, ligeros matices oro nuevo y tonos acerados. Abundantes lágrimas de caída rápida.

**Nariz:** Aromas francos de intensidad, complejidad y persistencia medio-altas. Predominan los aromas de fruta de hueso y tropical maduras como el melocotón y el mango, sobre un fondo de vainilla y frutos secos.

**Boca:** Es un vino de entrada fresca y cálida a la vez, muy untuoso y mineral. Con cuerpo, buena estructura y capacidad de envejecer. Los aromas en boca son de fruta de hueso madura, tipo mermelada de melocotón con un punto cítrico sobre un fondo ligeramente ahumado y de vainilla. Post-gusto largo.

**Sugerencias:** Es un vino para maridar con comida elaborada, desde un risotto con setas a un pollo o bacalao con pisto.

**Temperatura de servicio:** entre 10° y 12°C.

**Guarda estimada:** Para beber ahora o dentro de 4 años.